



Galletas sablés

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes:

200 gr. de harina

4 yemas

1/2 cucharita de sal

100 gr. de azúcar

125 gr. de mantequilla blanda

ralladura y zumo de 1 limón o ralladura y zumo de 1/2 naranja

1 huevo para pintar

Haz una rosca con la harina encima de tu mesa de trabajo o encimera.

Pon en el centro el resto de los ingredientes menos el huevo para pintar.

Con los dedos empieza a mezclar todo lo de dentro.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Hasta que esté todo bien mezclado.

Empieza a recoger la harina hacia el centro.

Mete las dos manos y recoge toda la masa en una bola, estará pegajosa, no te preocupes.

Envuélvela en film transparente y mete en la nevera por lo menos media hora.

Precalienta el horno a 190°.

Pon un poco de harina extendida en la mesa y pon la masa. Espolvorea un poco de harina encima.

Estira con un rodillo hasta que mida un poco más de 1/2 cm. de grosor.

Corta con un cortapastas o un vaso grande (yo he usado de 10 cm. de diámetro).



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Coloca las galletas en una bandeja untada de mantequilla, píntalas con el huevo batido y con las púas de un tenedor marca un triángulo.

Recoge lo que sobra, forma otra bola más pequeña y repite la operación hasta terminar la masa.

Mételas al horno durante 10-15 minutos. (a mi me han tardado 13, pero míralas a partir de los 10 primeros porque se queman rápido y amargan, es mejor que alguna no esté dorada del todo que se te quemen)

Te enseño una, pero no todas quedan iguales.

Ponlas en una rejilla para que se enfríen.

Sírvelas.

`(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});`